



Torta con noci brasiliane e caramello salato

16 Maggio 2020



1 TORTA DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
35 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
780K

NOTE

INGREDIENTI

150 g di Farina 00

50 g di Amido di mais (maizena)

180 g di Burro

300 g di Noci brasiliane sgusciate

3 Uova

180 g di Zucchero di canna

Aroma alla vaniglia

1 bustina di Lievito per dolci

Sale

PER IL CARMELLO SALATO

140 g di Zucchero semolato

125 ml di Panna fresca

1/2 cucchiaino raso di Fior di sale

30 g di Burro

Preparazione

- Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire molto bene fuori dal frigo a temperatura ambiente.
- Versate le noci brasiliane nel bicchiere del mixer insieme a qualche cucchiaino di zucchero e azionatelo a scatti in modo da ottenere un trito fine.
- In una ciotola capiente lavorate il burro e il resto dello zucchero usando le fruste elettriche fino a ottenere una crema chiara e soffice, quindi, continuando a frullare, incorporate anche le uova, una alla volta.
- Setacciate la farina, la maizena, il lievito e un pizzico di sale e amalgamateli al composto, versandoli poco alla volta e a pioggia, in modo da non formare grumi. Aromatizzate con qualche goccia di aroma alla vaniglia.
- Imburrate e infarinate una tortiera a cerniera del diametro di 24 cm, versatevi il composto e trasferitelo in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa. Prima di sfornare verificate la cottura infilando al centro del dolce uno stuzzicadenti: se esce asciutto significa che è pronto, altrimenti lasciate cuocere per altri 5-10 minuti. Quindi sfornate e fate intiepidire.
- Preparate il caramello salato. In una pentola ampia e con il fondo pesante fate sciogliere a fiamma bassissima lo zucchero semolato e lasciatelo caramellare senza mescolare, regolando la fiamma in maniera tale da non bruciare lo zucchero.
- Nel frattempo, in uno scaldalatte, portate a bollore la panna e, non appena lo zucchero si sarà sciolto, togliete la pentola dal fuoco e versatevi la panna a filo, mescolando con l'aiuto di un cucchiaino di legno; quindi aggiungete anche il fior di sale e il burro, rimettete sul fuoco e mescolate per 2-3 minuti, in modo da far amalgamare il composto. Servite la torta accompagnandola con il caramello al sale, che avrete fatto raffreddare a temperatura ambiente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Il fior di sale (fleur du sal) è un sale grezzo della Camargue, una regione della Francia. Oggi è facilmente reperibile in qualsiasi supermercato, ma potete comunque sostituirlo con del normale sale da cucina.
- Vi consigliamo di tenere il caramello al sale a parte e di versarlo sulle fette di torta solo al momento di servire il dolce. Il caramello va conservato in frigorifero e riportato a temperatura ambiente qualche ora prima di essere utilizzato.